■　開発の背景

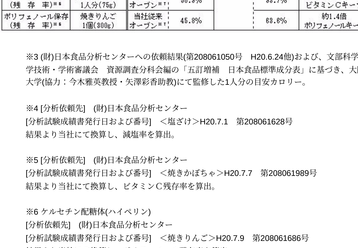
今年4月より、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の予防・改善を目的として「特定健康診断・特定保健指導」が導入され、これまで以上に食事による摂取カロリーを気にかけ、カロリーコントロールの習慣づけや、バランスのよい食生活をめざける人が増えてきています。ヘルシオは、5年前の発売当初から過熱水蒸気を使った当社独自のウォーターヒート技術により、「脱油・減塩・ビタミンC保存」という健康効果を実現していますが、今回、健康調理を実感していただくため、ヘルシオ調理で落としたカロリー量をカラー液晶の画面にわかりやすく、目に見えるかたちにしました。健康でありたいという意識がますます高まる中、ヘルシオは健康調理にこだわり、将来に向けた健康づくりの基本となる毎日のおいしい食生活を強力にサポートします。

■ 特　長

1.　ヘルシオ調理の健康効果を大型**3.5**型カラー液晶画面に表示。カロリーダウン量を数値化し、身近な「ウォーキング」の時間に換算して表示　＜ＡＸ－Ｘ**1**＞

ヘルシオは当社のオンリーワン技術である「ウォーターヒート技術」により加熱することで、食品表面だけでなく、内部に含まれる余分な油を溶かして落とすことができます。この脂油効果をカロリー数で表し、従来の調理器と比較して「どれだけカロリーが落とせるか」を画面でお知らせします。さらに加熱後には、ウォーキングに置き換えると何分相当になるかをお知らせします。

●カロリーダウン以外の健康メニューについても効果の種類がひと目でわかるように画面に表示。



◆ ヘルシオ調理と従来調理の比較

健康効果 (比較内容)	メニュー	比較調理器		新ヘルシオ		従来調理器との比較結果
			熱 量		熱 量	
脂　油 (カロリー量)※3	鶏のもも焼き (オレンジソース) 1人分(200g)	フライパン	349kcal	AX-X1	291kcal	約58kcal カロリーダウン
減　塩 (減　塩　率)※4	塩ざけ 1人分(80g)	焼き網	6.8%		2.2%	約9倍 塩分を薄とす
ビタミンC保存 (残　存　率)※5	焼きかぼちゃ 1人分(75g)	当社従来 オーブン※11	50.9%		89.7%	約2倍 ビタミンCキープ
ポリフェノール保存 (残　存　率)※6	焼きりんご 1個(300g)	当社従来 オーブン※11	45.9%		69.6%	約1.4倍 ポリフェノールキープ

※3 (財)日本食品分析センターへの依頼結果(第208061050号　H20.6.24他)および、文部科学省科学技術・学術審議会　資源調査分科会編の「五訂増補　日本食品標準成分表」に基づき、大阪府立大学(当カ：今木雅英教授・矢澤彩香助教)にて監修した1人分の目安カロリー。

※4 [分析依頼先]　(財)日本食品分析センター
[分析試験成績書発行日および番号]　＜塩ざけ＞H20.7.1　第208061628号
結果より当社にて換算し、減塩率を算出。

※5 [分析依頼先]　(財)日本食品分析センター
[分析試験成績書発行日および番号]　＜焼きかぼちゃ＞H20.7.7　第208061989号
結果より当社にて換算し、ビタミンC残存率を算出。

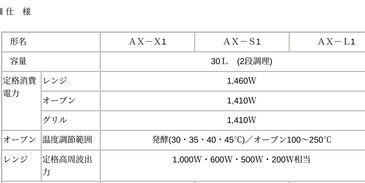
※6 ケルセチン配糖体(ハイペリン)
[分析依頼先]　(財)日本食品分析センター
[分析試験成績書発行日および番号]　＜焼きりんご＞H20.7.9　第208061686号
結果より当社にて換算し、ポリフェノール残存率を算出。

※7 当社従来オーブンレンジ RE-WD30

[その他]　カロリー量、減塩率、ビタミンC残存率、ポリフェノール残存率は、食材の種類、素材の差、調理方法などによって異なります。

2.　お料理選びが楽しくなる「お料理カラー写真集」(大型**3.5**型高精細カラー液晶採用)＜ＡＸ－Ｘ**1**＞

高精細の3.5型カラー液晶画面で、231の自動メニューから写真を見ながら簡単に選べます。お料理のジャンルごとに画面が色分けされ、メニュー番号がクックブックと連動しています。



3.　新小型集積エンジンによるコンパクト省スペース設計で、本体奥行**43.5cm**の背面ピタ置きを実現＜ＡＸ－Ｘ**1**＞

従来は別売だった蒸気排出ダクトを内蔵することにより、ヘルシオの上部から10cmのスペースがあれば、設置することができます。また背面を壁にピッタリつけられるので、奥行45cmの食器棚にもすっきり置くことができます。

4.　「除菌機能」※8で食器やおしぼりなどのキッチン用品が除菌できます　＜ＡＸ－Ｘ**1**＞

清潔に保ちたい食器類やキッチン用品を手軽に除菌できます。用途にあわせて、「樹脂食器コース」「陶磁器コース」「キッチン用品コース」の3コースから選べます。

※8 除菌機能について･･･[試験機関名]社)京都微生物研究所　[試験方法]生菌数測定法　[除菌の方法]水蒸気による加熱除去方式　[試験結果]99.0%以上　[試験対象]樹脂食器コース：プラスチック製容器、陶磁器コース：茶わん、キッチン用品コース：おしぼり　[分析試験成績書発行日および番号](試験依頼受付日)樹脂食器コース：H20.7.29　No.8072(H20.7.11受付)、陶磁器コース：H20.8.12　No.8211(H20.7.31受付)、キッチン用品コース：H20.8.12　No.8210(H20.7.31受付)
すべての菌が除菌できるわけではありません。

5.　蒸し器並みの蒸気量で、野菜本来のおいしさを守ります

たっぷりの蒸気で野菜を包み込んで蒸し上げるため、大切な野菜の水分を保ちながら、柔らかくジューシーに仕上げます。ビタミンC野菜の細胞破壊や酸化を抑え、本来の旨みや甘みを感じていただけます。レンジと比較して約2.6倍の旨み成分※9をキープします。

◆ 加熱後のゆで野菜(アスパラガス)比較　＜当社調べ＞

＜レンジ＞

細胞が破壊されることにより食感を失い、旨み成分が抜ける

＜ヘルシオ＞

＜顕微鏡写真＞

細胞壁等を残し、食感・旨みを残してジューシーに仕上がる

＜顕微鏡写真＞

メニュー	比較調理器 旨み成分量※9	新ヘルシオ(AX-X1) 旨み成分量※9	従来調理器との 比較結果
アスパラガス (甲皮部1cm当たり)	当社従来レンジ※10	101.2μg	約2.6倍

※9 旨み成分量：(エキスの旨み濃度×エキス量)にて評価

＊旨み成分量(グルタミン酸)について･･･
[分析依頼先]　(財)日本食品分析センター
[分析試験成績書発行日および番号]　＜アスパラガス＞H20.7.11　第208062199号
結果およびエキス量より当社にて換算し、旨み成分量を算出。

※10 当社レンジ RE-WD10にて調理

[その他] 旨み成分量は、食材の種類、素材の差、調理方法などによって異なります。

■仕　様

形名		ＡＸ－Ｘ1	ＡＸ－Ｓ1	ＡＸ－Ｌ1
容量		30Ｌ　(2段調理)		
定格消費電力	レンジ	1,460W		
	オーブン	1,410W		
	グリル	1,410W		
オーブン	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)／オーブン100～250℃		
レンジ	定格高周波出力	1,000W・600W・500W・200W相当		
本体質量		約24kg	約25kg	約24kg
外形寸法 幅×奥行×高さ mm		525×435×430	525×470×410	525×465×405
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ mm		345×360×235	345×330×240	345×330×240
液晶画面		3.5型ＡＳＶカラー液晶	2.7型ホワイトバックライト液晶	
クックブック掲載メニュー数		369メニュー (自動メニュー275※11)	247メニュー (自動メニュー126)	189メニュー (自動メニュー82)
健康メニュー数		112メニュー	64メニュー	53メニュー
付属品		角皿2枚、調理網、スポンジ、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック、ご使用ガイド	角皿2枚、調理網、スポンジ、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック、ご使用ガイド	
色調		レッド系(シャインレッド)(R) ホワイト系(ホワイト)(W) ゴールド系(リゼゴールド)(N)	レッド系(マッドレッド)(R) ホワイト系(スパークリングホワイト)(W)	ホワイト系(スパークリングホワイト)(W)

※11 お料理写真つき自動メニューにヘルシオあたためなどのメニューを加えたメニュー数